



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CEVİZLİ BROWNİE

125 Gr Sana Hamurışı
1 Paket 1 paket kabartma tozu
1 Çorba Kaşığı 1 Çorba K. Kakao
125 gr 125 gram sana hamurışı
2 Çorba Kaşığı Granül Kahve
3 adet yumurta
100 Gr. Bitter Çikolata
1 Su Bardağı Toz Şeker
2 Paket Vanilyalı Puding
1 Su Bardağı Ceviz
4 Su Bardağı Süt
1 Paket çikolata sosu

Kek için ayrılan çikolatayı sana margarinle birlikte benmari usulü eritin.kahveyi 1 çorba kaşığı suda eritip çikolatayı karışıma ekleyin.ılınca toz şeker ve vanilyayı ilave edip karıştırın.yumurtaları tek tek ekleyip karıştırmaya devam edin,ununu ve kabartma tozunu ilave edin.son olarak da doğranmış cevizleri ekleyin.karışımı yağlı kağıt serilmiş tepsiye döküp pişirin.pişirme süresi sona erdiğinde bir kenarda soğumaya bırakın.kreması için pudingi sütle pişir.puding soğuduğunda kekin üzerine dökün,soğumaya bırakın ,en üstü içinde,bitter çikolatayı,sana margarin ve su ile erit ve pudingin üzerine dökünüz.